

Semaine du 24 au 28 mars, vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

LA QUESTION DE LA SEMAINE



c'est où la Ferme Pellissier?

La Ferme Pellissier se situe à Arzac-en-Velay. Elle dispose d'un atelier de transformation pour la farine et pour les pâtes fermières BIO.



LUNDI

Veau de Haute-Loire (France)



Pommes de terre au four



Yaourt aromatisé

Pomme



MARDI

Salade de pâtes BIO
Ferme Pellissier



Calamars à la Romaine



Petits pois au jus



Gouda



JEUDI



Porc de Haute-Loire en sauce (France)



Lentilles vertes BIO



Fromage à la coupe



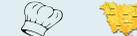
Kiwi



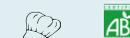
VENDREDI

Salade verte et fromage

Falafels sauce tartare maison



Semoule BIO



Petit suisse



Nous te souhaitons un bon appétit !



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons,

arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés

mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

